



Bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng- Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori bekicot dalam kaleng	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bekicot dalam kaleng	4



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bekicot dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3918-1995 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



Bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng.

Standar ini berlaku untuk bekicot dalam kaleng dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326, *Metoda pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan..*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika – Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 3918.2:2009, *Bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 3918.3:2009, *Bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

bekicot dalam kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku bekicot (*Achatina fulica*) hidup yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian, perendaman dalam garam, perebusan, pendinginan, pencongkelan, perebusan daging, pencucian, sortasi ukuran dan mutu, pengisian dan penimbangan, pengisian media, penghampaan, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pemeraman, seleksi, pelabelan dan pengemasan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku bekicot dalam kaleng memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3918.2:2009.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas bekicot serta sesuai ketentuan yang berlaku.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan bekicot dalam kaleng yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 3918.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Bekicot dalam kaleng ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT anaerob mesofilik - ALT anaerob termofilik*	Koloni/g Koloni/g	0 0
c Cemarkan kimia*) - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 1,0 Maksimal 0,5 Maksimal 1,0
d Fisik: - Bobot tuntas - Kehampaan - <i>Overlap</i> - <i>Headspace</i> - <i>Filth</i>	% fraksi massa psi % - -	Minimal 65 5-8 Minimal 55 1/10 tinggi kaleng 0
CATATAN *) bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau sensori

Sensori sesuai dengan SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.

9.4 Fisika

- Bobot tuntas sesuai SNI 01-2372.2-2006.
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Head Space* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Filth* sesuai SNI 01-2372.7-2006.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 3918.3:2009

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk bekicot (*Achatina fulica*) dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 3918.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori bekicot dalam kaleng

Tabel A.1-Lembar penilaian sensori bekicot dalam kaleng

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, warna hitam spesifik jenis, ukuran seragam, bersih, rapi, sangat menarik.	9					
• Utuh, warna hitam spesifik jenis, ukuran kurang seragam, bersih, rapi, agak menarik.	7					
• Agak utuh, warna hitam spesifik jenis, ukuran kurang seragam, bersih, agak menarik.	6					
• Kurang utuh, warna hitam spesifik jenis semakin pekat, ukuran tidak seragam, kurang bersih, kurang menarik.	5					
• Tidak utuh, warna hitam spesifik jenis pekat, ukuran tidak seragam, kotor, tidak menarik.	3					
• Hancur, warna hitam pekat kusam, ukuran tidak seragam, kotor, tidak menarik.	1					
2 Bau						
• Khas spesifik jenis bekicot kaleng.	9					
• Khas spesifik bekicot kaleng, amis.	7					
• Khas spesifik bekicot kaleng berkurang, sedikit bau amis, bau bekicot rebus.	6					
• Ada bau tambahan, bau bekicot rebus, sedikit amis, asap	5					
• Mulai tercium bau busuk.	3					
• Bau busuk.	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih, agak hambar.	7					
• Enak, agak gurih, agak amis, agak hambar.	6					
• Kurang enak, agak gurih, amis, ada rasa tambahan.	5					
• Kurang enak, kurang gurih, amis.	3					
• Tidak gurih, tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• padat, kompak, elastis.	9					
• Agak padat, kompak, elastis.	7					
• kurang padat, agak kompak, elastis.	6					
• Kurang kompak, tidak elastis, mudah hancur.	5					
• Lembek, mudah hancur.	3					
• Lembek, hancur.	1					
5 Konsistensi						
• Sangat encer.	9					
• Encer.	7					
• Agak encer.	6					
• Mulai mengental.	5					
• Kental.	3					
• Sangat kental.	1					

Bibliografi

CODEX STAN for Canned Shrimps and Prawns. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission, 37 – 1981, REV. 1 – 1995.

Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Microbiological (BAM, 1995) and Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

The Commision of the Europea Communities Council Directive No. 466/2001. Setting Maximum Levels For Certain Contaminants in Food stuffs.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id